

Muffin-Mini



Art.-Nr. 661121



STÄDTER®

Halloween-Cupcakes

FÜR 24 MINI-MUFFINS | ARBEITSZEIT: 20 MINUTEN | BACKZEIT: 10-15 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 70 g Zucker, 90 ml Vollmilch, 1 TL Vanillearoma, 1 Ei, 50 ml Sonnenblumenöl, 125 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Backpulver, 25 g Kakao, 1 Prise Salz, 50 g Zartbitterschokolade | **Zutaten für das Frischkäsefrosting:** 100 g Butter, 100 g Puderzucker, 150 g Frischkäse

Zubereitung:

Den Zucker mit der Milch, dem Vanillearoma, dem Ei und dem Öl verrühren. Anschließend das Mehl, das Backpulver, den Kakao und das Salz miteinander mischen und langsam zu der flüssigen Masse hinzugeben. Nochmals Rühren, bis alles gut miteinander vermischt ist. Die Mulden der STÄDTER Mini-Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen und bis zu $\frac{3}{4}$ voll mit

dem Muffinteig befüllen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/-Unterhitze oder 160°C Umluft für 10-15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Anschließend den Frischkäse einrühren. Mit der gewünschten Lebensmittelfarbe einfärben und die Cupcakes beliebig dekorieren.

